

Silvester Menu Vegetarisch

NEW YEARS EVE

31 DEZEMBER 2026

AMUSE-BOUCHE

Ein kleiner kulinarischer Gruss aus unserer Küche als Auftakt zum Genuss.

A little culinary greeting from our kitchen to start your dining experience

Une petite attention gourmande de notre cuisine pour débuter votre expérience culinaire.

KALTE VORSPEISSE

RANDEN APFEL TATAR

mit altem Balsamico, Piemonteser Haselnüssen, eingelegten Senfkörnern und Meerrettich-Crème-fraîche

BEETROOT AND APPLE TARTARE

With aged balsamic vinegar, Piedmont hazelnuts, pickled mustard seeds and horseradish crème fraîche.

TARTARE DE BETTERAVE ET DE POMME

Avec du vinaigre balsamique vieilli, des noisettes du Piémont, des graines de moutarde marinées et de la crème fraîche au raifort

WARME VORSPEISSE

CAPPUCCINO VON DER KAROTTE

mit Gewürzmilch

CARROT CAPPUCCINO

With spiced milk

CAPPUCCINO DE CAROTTES

Avec du lait aux épices



Silvester Menu Vegetarisch

NEW YEARS EVE

31 DEZEMBER 2026

HAUPTGANG

RISOTTO VON SCHWARZEM TRÜFFEL

mit pochiertem Hühnerei, Parmesan-Schaum und frischem schwarzem Trüffel

BLACK TRUFFLE RISOTTO

With a poached egg, Parmesan foam and fresh black truffle.

RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE

Avec un œuf poché, une mousse de parmesan et de la truffe noire fraîche.

DESSERT

FESTLICHES DESSERTBUFFET

Zitronen-Mascarpone-Parfait, Mini-Eiskaffee, Honig-Panna-cotta mit Fruchtcoulis Zweierlei, Meringues mit Doppelrahm, Kleine Cremeschnitten, Mini-Berliner und Windbeutel, Frischer Fruchtsalat, Einheimische Käsespezialitäten mit Feigensenf und Brotauswahl, Saaner Brezeli, Toblerone-Mousse, Tiramisu im Glas

FESTIVE DESSERT BUFFET

Lemon and mascarpone parfait, Mini iced coffee, Honey panna cotta with fruit coulis, Two varieties of meringue with double cream, Mini cream slices, Mini Berliner doughnuts and profiteroles, Fresh fruit salad, Local cheese specialities with fig mustard and a selection of breads, Traditional Saanen Brezeli biscuits, Toblerone mousse, Tiramisu served in a glass

BUFFET DE DESSERTS FESTIF

Parfait au citron et au mascarpone, Mini-café glacé, Panna cotta au miel avec coulis de fruits, Deux variétés de meringues avec de la double crème, Mini-millefeuilles à la crème, Mini-beignets berlinois et petits choux, Salade de fruits frais, Spécialités fromagères locales accompagnées de moutarde aux figues et d'un assortiment de pains, Bricelets traditionnels de Saanen, Mousse au Toblerone, Tiramisu en verrine